Bela Sopa

Desenvolvimento de um assistente pessoal de culinária



Alberto Campinho Faria André Guilherme Nunes Viveiros César Augusto da Costa Borges Fábio Rafael Correia Guerra Fontes Luís José Rodrigues da Silva Macedo

Universidade do Minho, Escola de Engenharia, Departamento de Informática Fevereiro, 2019

Índice

- Introdução
 - Contextualização
 - Motivação e objetivos
- Fundamentação do Sistema
 - o Identidade do sistema
 - o Viabilidade e utilidade do sistema

- Planeamento do Projeto
 - Maqueta do sistema
 - Recursos necessários
 - Medidas de sucesso
 - Plano de desenvolvimento
- Conclusão

Contextualização

- *Pingo Doce* cadeia portuguesa de supermercados e hipermercados
- Disponibiliza catálogo online de receitas e ingredientes
- Pretende evoluir esse serviço para um assistente de culinária
- Assistente por agora dedicado à confeção de sopas

Motivação e objetivos

- Não se pretende monetizar a plataforma diretamente
- Angariar e fidelizar clientes para os principais serviços da empresa Pingo Doce
 - Direcionar utilizadores para lojas físicas
 - o Promover compras online com entrega ao domicílio ou levantamento na loja
- Aumentar a exposição dos clientes da empresa a materiais publicitários

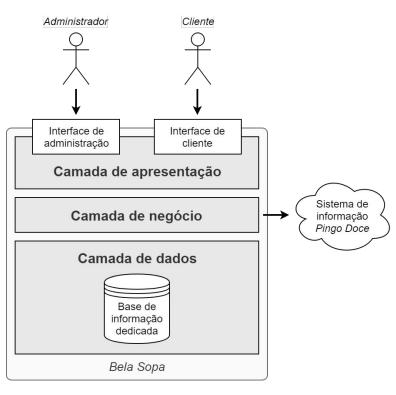
Identidade do sistema

Nome	Bela Sopa			
Designação	Assistente pessoal de preparação de sopas			
Idioma	Português			
Faixa etária	Adultos			
Características	User friendly, prático e atencioso			
Empresa cliente	Pingo Doce			

Viabilidade e utilidade do sistema

- Substituir a Escola de Cozinha do nosso cliente
 - Interativo
 - Eficiente
 - Inteligente
 - Melhor qualidade
- 80% dos clientes atuais como possíveis futuros clientes procuram respostas tecnológicas.
- 70% destes utilizaram um assistente pessoal para ajudar na sua culinária onde 8% possuem elevada experiência culinária.

Maqueta do sistema



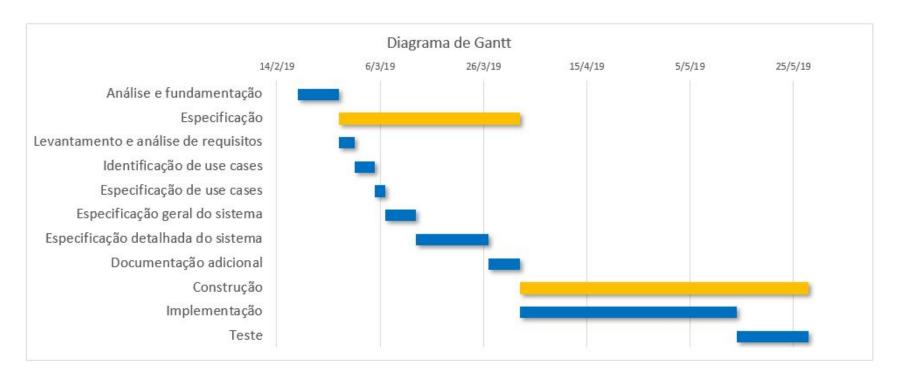
Recursos necessários

- 1 gestor
- 1 analista
- 4 programadores
- 2 engenheiros de software
- Recursos disponibilizados pelo pingo doce, de forma a obter o nome das receitas, a dificuldade, a duração, os ingredientes, as porções concebidas para as sopas e um consultor que nos dará a informação necessária sobre culinária

Medidas de sucesso

- Aumento da venda dos produtos cerca de 10%
- Utilização média de 1000 utilizadores únicos por dia
- Aumento do número de clientes em 5%
- Aumento de 10% na procura de produtos e de 5% nas encomendas *online*
- Aumento de 3% na utilização do serviço entrega ao domicílio

Plano de desenvolvimento



Plano de desenvolvimento (cont.)

Nome	Trabalho Real	Custo Real	Taxa Padrão	
Fábio	0 hrs	0,00€	11,00 €/hr	
Mr.Burns	0 hrs	0,00€	27,50 €/hr	
André	0 hrs	0,00€	16,50 €/hr	
Guilherme	0 hrs	0,00€	11,00 €/hr	
César	0 hrs	0,00€	16,50 €/hr	
Alberto	0 hrs	0,00€	11,00 €/hr	
Luís	0 hrs	0,00€	11,00 €/hr	
Augusto	48 hrs	528,00 €	11,00 €/hr	

Plano de desenvolvimento (cont.)

Nome	Custo Fixo	Custo Real	Custo Restante	Custo	Custo do Plano Base	Desvio de Custos
Análise e fundamentação	0,00€	528,00€	0,00€	528,00€	0,00€	528,00€
Especificação	0,00€	0,00€	11 044,00 €	11 044,00 €	0,00€	11 044,00 €
Construção	0,00€	0,00 €	18 480,00 €	18 480,00 €	0,00€	18 480,00 €

Custo total: 30 052,00 €

Conclusão

- Construção do sistema seria vantajosa para a empresa
- Processo de desenvolvimento cumpriria o orçamento e prazos estabelecidos
- Reúnem-se as condições necessárias para se proceder à fase de especificação

Bela Sopa

Desenvolvimento de um assistente pessoal de culinária



Alberto Campinho Faria André Guilherme Nunes Viveiros César Augusto da Costa Borges Fábio Rafael Correia Guerra Fontes Luís José Rodrigues da Silva Macedo

Universidade do Minho, Escola de Engenharia, Departamento de Informática Fevereiro, 2019